

## Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF	8.50
Rindsbouillon mit Ei <i>Beef broth with egg</i>	CHF	9.00
Rindsbouillon mit Flädli <i>Beef broth with sliced pancake</i>	CHF	9.00

## Salate und Vorspeisen / Salad & Starter

Grüner Saisonsalat Knackige Blattsalate an unserem selbstgemachten Frenchdressing <i>Seasonal green salad</i>	CHF	8.50
Gemischter Salat Verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate <i>Mixed salad</i>	CHF	10.50
Bunter Salatteller mit Freilandeier und Saisonfrucht <i>Salad platter with boiled egg and fruit</i>	CHF	22.00
Klassisches Beefsteak Tatar vom regionalen Rind von mild bis scharf - ganz nach Ihrem Geschmack dazu Toast, Antipasti Gemüse und Butter <i>Beef tatar (mild or spicy) with toast and butter</i>		
	als Vorspeise / starter	CHF 19.50
	als Hauptspeise / main course	CHF 31.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Kalte Speisen / Cold Dishes

Wurstsalat nature <i>Sausage salad plain, Swiss style</i>	CHF	10.00
Wurstsalat garniert <i>Sausage salad with various season salad</i>	CHF	19.00
Wurst-Käsesalat nature <i>Sausage-cheese salad plain, Swiss style</i>	CHF	14.00
Wurst-Käsesalat garniert <i>Sausage-cheese salad with various season salad</i>	CHF	20.00
Käsesalat nature <i>Cheese salad plain, Swiss style</i>	CHF	14.00
Käsesalat garniert <i>Cheese salad with various season salad</i>	CHF	20.00
Thonsalat nature <i>Tuna salad plain</i>	CHF	14.00
Thonsalat garniert <i>Tuna salad with various season salad</i>	CHF	20.00
Hausgemachter Godyschinken mit Küssnacher Käse <i>Homemade ham with local Swiss cheese</i>	CHF	17.00
Käseauswahl Verschiedene Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Früchten <i>Assorted cheese platter</i>	CHF	23.50
Frohsinn Huusteller mit Godyschinken, Fleischkäse, Muotathaler Urwaldschinken, Chorizo, Bündnerfleisch, Bauernspeck, Wetterschmöckerli und Küssnacher Käse <i>Delicious house platter with cold meat and cheese</i>	CHF	26.00
Diverse Faustbrote <i>Various Sandwiches</i>	CHF	8.50

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

# UNSERE KLASSIKER, SEIT JAHREN BELIEBT UND IMMER WIEDER GUT!

## *Our Classic Dishes*

### Vom Schweizer Säuli / *Swiss Pork*

Frohsinn Cordon bleu

Gefüllt mit würzigem Godyschinken und Küssnachter Käse

dazu Pommes frites und Gemüse 350 gr CHF 38.00

*Pork Cordon bleu, breaded scalopes filled with ham and* 200 gr CHF 32.00

*local cheese, with french fries and vegetables*

Frohsinn Cordon bleu Chili „die scharfe Variante“

Gefüllt mit würzigem Godyschinken und Küssnachter-Habanero-Käse

dazu Pommes frites und Gemüse 350 gr CHF 39.00

*Chili pork Cordon bleu with french fries and vegetables* 200 gr CHF 33.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites CHF 26.00

*Breadcrumbs pork escalope, pan fried with french fries*

Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse CHF 26.00

*Breadcrumbs pork escalope with french fries and vegetables*

Rahmschnitzel mit Champignons, dazu Butternudeln CHF 28.00

und Gemüse

*Pork escalope with cream sauce and champignons served with  
noodles and vegetables*

Saftiges Schweinssteak vom Grill mit hausgemachter CHF 29.50

Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Gemüse

*Grilled pork steak with herb butter, served with french fries and  
vegetables*

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Rindfleisch, saftig und zart!

*Beef – juicy and tender!*

Entrecôte vom schwarzen Angus Rind CHF 39.00  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und  
Gemüse  
*Black Angus entrecôte with french fries and vegetables*

## Kalbfleisch von unserem regionalen Metzger

*Veal from the region*

Kalbs Cordon bleu  
Gefüllt mit Godyschinken und Küssnacher Käse,  
dazu Kartoffelkroketten und Gemüse 350 gr CHF 47.00  
*Veal Cordon bleu with croquettes and vegetables* 200 gr CHF 42.00

## Fisch, sorgfältig für Sie zubereitet

*Fish dish*

Hausgemachte Fischknusperli - wie der Chef es am CHF 30.00  
liebsten mag, mit Tartarsauce und Zitronengarnitur  
Beilagen: Salzkartoffeln oder Trockenreis  
*Deep fried fish stripes with tartare sauce*

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Vegetarische Ecke

*Vegetarian corner*

### Gemüseteller

CHF 26.50

Kunterbunt angerichtet mit Schnittlauchkartoffeln

*Seasonal vegetables plate with boiled potatoes*

### Wasser ist kostbar!



Kennen Sie das Projekt **WasserfürWasser**?

Die Luzerner, Morris und Lior Etter verhelfen durch Ihre Initiative der Bevölkerung in Sambia zu sauberem Wasser. Durch Sie, lieber Gast, unterstützt das Frohsinn-Team, gemeinsam mit weiteren Küssnachter Restaurants dieses Projekt. Der symbolische Preis für das Hahnenwasser ist wie folgt:

**½ Liter CHF 2.00**

**1 Liter CHF 3.00**

**Der Betrag kommt vollumfänglich dem Projekt in Sambia zugut.**

Mehr Info unter [www.wasserfuerwasser.ch](http://www.wasserfuerwasser.ch)

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Fitnesssteller, verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate

*Fitness dish with various vegetables salad*

...mit Schweinsschnitzel natur <i>... with pork escalope</i>		CHF	26.00
...mit saftigem Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with pork steak and homemade herb butter</i>		CHF	28.50
...mit Schweins Cordon bleu <i>... with pork Cordon bleu</i>	350gr	CHF	36.50
...mit Chili Schweins Cordon bleu <i>... with pork chili Cordon bleu</i>	200gr	CHF	31.50
...mit Kalbs Cordon bleu <i>... with veal Cordon bleu</i>	350gr	CHF	45.00
...mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with beef entrecôte and homemade herb butter</i>		CHF	37.50
...mit Rindsfilet und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with beef sirloin and homemade herb butter</i>		CHF	48.50
...mit Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with chicken breast and homemade herb butter</i>		CHF	29.50
...mit hausgemachten Fischknusperli dazu Tartarsauce <i>... with deep fried fish stripes and tartare sauce</i>		CHF	29.00
Alle Fitnesssteller sind auch mit Gemüse erhältlich <i>All fitness plates are available with vegetables</i>		+ CHF	3.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Leckereien, welche nur am Abend serviert werden

*Served only in the evening*

**Montag bis Samstag ab 17.30 Uhr / Monday till Saturday from 5.30 pm**

**Sonntag ab 17.00 Uhr / Sunday from 5 pm**

Kokos-Currysuppe mit Pouletstückchen und Rahmhaube  
*Coconut curry soup with chicken pieces and cream cap* CHF 12.50

Geräucherter Lachs mit Apfel-Gurkensalat  
Wasabi-Honigcrème  
*Smoked salmon with apple-cucumber salad  
and wasabi-honey-cream* CHF 18.50

Vorspeisen Portion Fischknusperli  
mit Tartarsauce und Zitronengarnitur  
*Deep fried fish stripes with tartare sauce (as starter)* CHF 18.00

Frohsinn Burger CHF 29.50  
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Käse überbacken im  
Bauernbrot serviert, mit Specktranchen, Essiggurke und  
Spezielsauce, dazu würzige Kartoffelecken  
*Frohsinn Burger with melted cheese served in farmer bread and  
country wedges*

Filet vom schwarzen Angus Rind an Dijonsenf-Sauce  
Saisongemüse und Limetten-Risotto  
*Black Angus sirloin with Dijon mustard sauce, lime risotto, season  
vegetables* CHF 49.50

Rindsfilet Stroganoff an Paprikasauce Sauerrahmtupfer  
und Gemüse mit Butternudeln oder Reis  
*Beef stroganoff with paprika sauce, sour cream and vegetables  
with noodles or rice* CHF 39.50

Zarte Kalbsschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und Gemüse  
*Veal escalope "Viennese style" with french fries and vegetables* CHF 39.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“  
mit Butterrösti  
*Sliced veal „Zurich style“ with mushrooms cream sauce  
and Swiss Rösti (hash browned potatoes)* CHF 37.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

## Unser Hit! *Our Hit!*

Geschnetzelte Kalbsleber mit feinen Kräutern sautiert  
und Portweinjus, serviert mit Butterrösti  
*Sliced calf's liver with herbs and porto gravy and Swiss Rösti  
(hash browned potatoes)*

CHF 36.00



### **VEGANES GERICHT** (laktose- und glutenfrei)

*Vegan Dish (lactose and gluten free)*

Süßkartoffel-Paprika-Champignons-Eintopf mit Kokos-  
Milch und Curry  
*Stew with sweet potatoes, pepper, mushrooms, coconut milk and  
curry*

CHF 22.50

#### Fleisch- / Fischherkunft:

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Südamerika

Fisch Pangasius: Pangasius ASC, aus nachhaltiger zertifizierter Zucht, Asien

Fisch Lachs: Norwegen, Schottland

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**